





MENÚ GIRÓ

APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli
Tabla de ibéricos de Extremadura
Huevo a baja temperatura con txistorra, beicon y patata
Salmón en sashimi con manzana y mayonesa
de remolacha
Calamar a la romana

PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Arroz de verdura y magra
Arroz meloso del senyoret
Láminas de ternera con parmentier y salsa de verduras
Merluza asada con tomate confitado y encurtidos

POSTRE

Brownie con helado y espuma de turrón IGP Turrón de Jijona

BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

PVP: 27,5 €

OPCIÓN BEBIDA INCLUÍDA

Toda la bebida incluída hasta el café +4€

PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)
Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)
Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)
Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+1,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

POSTRES



MENÚ MERSEGUERA

APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli
Mortadela de Bolonia con queso trufado
Huevos rotos con morcilla de cebolla y jamón
Merlucitos en tempura con salsa tártara
Ensalada de aguacate, ventresca, pimiento y anchoa

PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Paella de arroz con presa ibérica, setas y caracoles serranos

Arroz meloso del senyoret

Costilla de cerdo ibérico al horno

Bacalao con pisto de verduras y su parmentier

POSTRE

Brownie de chocolate, vainilla y espuma de toffee

BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

PVP: 30,5 €

OPCIÓN BEBIDA INCLUÍDA

Toda la bebida incluída hasta el café +4€

PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio) Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€) Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio) Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+1,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

POSTRES







MENÚ MONASTRELL

APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli
Tabla de jamón ibérico y queso curado
Caramelo de queso brie con dátil y dulce de tomate
Huevo a baja temperatura con chistorra, beicon y patata
Ensalada de langostinos con mango y vinagreta de pistacho

PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Paella de arroz con presa ibérica, setas y caracoles serranos

Arroz meloso del senyoret

Abanico a la brasa

Tataki de atún con mostaza, tomate y aguacate

POSTRE

Tarta de queso con galleta maria y frutos rojos

BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

PVP: 33,5 €

OPCIÓN BEBIDA INCLUÍDA

Toda la bebida incluída hasta el café +4€

PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)

Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)

Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)

Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+1,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

POSTRES



MENÚ MOSCATEL

APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli
Carpaccio de picaña con queso, tomate y rúcula
Calamar encebollado con mojo picón
Bacalao en tempura de tinte de calamar y alioli
Ensalada de perdiz escabechada, dulce de membrillo y nueces

PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Arroz de presa ibérica con setas y caracoles

Arroz meloso del senyoret

Cordero al estilo castellano

Jarrete de ternera en su jugo con patatas y pimiento

Bacalao al pilpil con verduritas y txangurro

POSTRE

Brownie de chocolate, helado de Lotus y espuma de Oreo

BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

PVP: 36,5 €

OPCIÓN BEBIDA INCLUÍDA

Toda la bebida incluída hasta el café +4€

PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio) Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€) Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio) Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+1,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

POSTRES







CONDICIONES DE RESERVA

Estas propuestas de menú han sido confeccionadas por el Chef Alfonso Mira y todo el equipo que conforma ALFONSO MIRA para la celebración de su comida o cena en grupo durante el año 2024.

Menús

Los menús parten desde 27€ con vino de la casa y agua incluídos y de 31,5€ con bebida ilimitada desde el inicio del servicio a mesa completa hasta los postres (las consumiciones anteriores y posteriores a ese periodo serán cobradas aparte).

Exclusividad del espacio

El número de comensales adultos mínimo para disfrutar de exclusividad de un salón será de 30 personas (para un número menor consultar).

Horario

La hora de finalización para los eventos concertados serán los siguientes: A las 19:00 para las comidas y las 2:30 para las cenas (en caso de querer ampliar dicha hora consultar).

Equipos Audiovisuales y Animación

Hinchable y animación: El servicio de hinchable será gratuíto y podrá ser compartido. El servicio de animación/monitor no está incluído y tendrá un coste de 50€ por 3 horas y 10€ la hora extra.

Proyector y equipo de sonido: En Alfonso Mira proporcionamos de manera totalmente gratuita un proyector y altavoces para la reproducción de video y/o música el día pactado para la comida o cena. Será responsabilidad del cliente aportar el/los dispositivo/s con salida HDMI para la reprocucción de video y salida Minikack hembra para la resproducción de audio.

Si desea un servicio de DJ consúltenos.